

Q/SCM

思茅区春梅酒厂企业标准

Q/SCM 0001 S—2021

代替 Q/SCM 0001 S-2018

云南省食品安
备案号: 5308
备案日期:

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080015 S-2021
备案日期: 2021年 01月26日

2021-01-26 发布

2021-02-05 实施

思茅区春梅酒厂

发布

前 言

我厂生产的配制酒是以固液法白酒和小曲固态法白酒为酒基，添加（或不添加）木瓜、雕梅、滇橄榄、杨梅、葡萄、枸杞、红枣、紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶、普洱茶、白砂糖，经浸泡、过滤（或不过滤），调配、灌装等加工工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，微生物指标按照GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/SCM 0001 S-2018《配制酒》。

本标准由思茅区春梅酒厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：梅金福、王春梅。

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以以固液法白酒和小曲固态法白酒为酒基，添加（或不添加）木瓜、雕梅、滇橄榄、杨梅、葡萄、枸杞、红枣、紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶、普洱茶、白砂糖，经浸泡、过滤或不过滤，调配、灌装等加工工艺制成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酒基：应符合 GB/T 20822 和 GB/T 26761 的规定。
- 3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 3.1.6 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.7 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.8 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.9 木瓜、雕梅、葡萄、滇橄榄、杨梅：应新鲜成熟，无霉烂、变质并符合相应食品标准及有关规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	根据品种不同可见或不可见木瓜、雕梅、滇橄榄、杨梅、葡萄、枸杞、红枣，酒体呈相应品种特有的色泽、晶莹透明，久置后允许有少量沉淀。	GB/T 15038
香 气	具有相应品种特有的芳香、无异味。	
滋 味	甘美、可口、酸甜、醇和。	

续表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
风 格	具有本品特有风格。	GB/T 15038
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光，对贮存 6 个月以上的浸提类配制酒允许有少量沉淀。		

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a （20℃），%vol	≤ 6~45	GB 5009.225
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	≤ 200.0	GB 5009.8
滴定酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总酯 ^d （以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇 ^c ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为：瓶装酒±1%vol、散装酒±2%vol； ^b 总糖标签标注值与实测值不得超过±10.0(g/L)； ^c 甲醇、氰化物均按100%酒精度折算； ^d 总酯对酒精度≥25%vol的产品作要求。		

3.4 污染物指标

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	0.16	GB 5009.12

3.5 微生物指标

酒精度≤24%vol的产品应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a			检 验 方 法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品为：净含量<500 ml，抽取8瓶，净含量≥500 ml，抽取6瓶，总量不得少于3000 ml。样品分为2份，1份送检，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品均须质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、甲醇。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物检指标有任一项不合格判该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。含紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶的产品必须标注不适宜人群及每日最大食用限量。

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。成品酒适宜在5~35℃温度范围内运输、贮存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标注生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

备案单位：



备案单位主要负责人：



2021年1月14日

